

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

Applicant: Hiroyasu HASEGAWA
Title: KITCHEN ORDER SYSTEM
Appl. No.: Unassigned
Filing Date: 11/06/2003
Examiner: Unassigned
Art Unit: Unassigned

CLAIM FOR CONVENTION PRIORITY

Commissioner for Patents
PO Box 1450
Alexandria, Virginia 22313-1450

Sir:

The benefit of the filing date of the following prior foreign application filed in the following foreign country is hereby requested, and the right of priority provided in 35 U.S.C. § 119 is hereby claimed.

In support of this claim, filed herewith is a certified copy of said original foreign application:

Japanese Patent Application No. 2002-323565
filed 11/07/2002.

Respectfully submitted,

Date: November 6, 2003

FOLEY & LARDNER
Customer Number: 22428
Telephone: (202) 672-5407
Facsimile: (202) 672-5399

By

Phillip J. Articola Reg. No. 38,819
for David A. Blumenthal
Attorney for Applicant
Registration No. 26,257

日 本 国 特 許 庁
JAPAN PATENT OFFICE

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出 願 年 月 日 2 0 0 2 年 1 1 月 7 日
Date of Application:

出 願 番 号 特 願 2 0 0 2 - 3 2 3 5 6 5
Application Number:
[ST. 10/C]: [J P 2 0 0 2 - 3 2 3 5 6 5]

出 願 人 N E C インフロンティア株式会社
Applicant(s):



2 0 0 3 年 9 月 2 日

特許庁長官
Commissioner,
Japan Patent Office

今 井 康



【書類名】 特許願

【整理番号】 22400224

【提出日】 平成14年11月 7日

【あて先】 特許庁長官殿

【国際特許分類】 G06F 17/60

【発明の名称】 キッチンオーダーシステム

【請求項の数】 6

【発明者】

【住所又は居所】 川崎市高津区北見方 2 - 6 - 1
エヌイーシーインフロンティア株式会社内

【氏名】 長谷川 裕泰

【特許出願人】

【識別番号】 000227205

【氏名又は名称】 エヌイーシーインフロンティア株式会社

【代理人】

【識別番号】 100081710

【弁理士】

【氏名又は名称】 福山 正博

【手数料の表示】

【予納台帳番号】 025276

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 図面 1

【物件名】 要約書 1

【包括委任状番号】 9003914

【プルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 キッチンオーダーシステム

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

メイン調理メニューの中から選択されたメイン調理名と、サブ調理メニューの中から選択されたサブ調理名とを組み合わせた調理商品データをキッチンに伝達し得るキッチンオーダーシステムにおいて、

前記メイン調理メニューの有する複数のメイン調理名のそれぞれと、前記サブ調理メニューの有する複数のサブ調理名のそれぞれとの組み合わせが適正であるか否かを判定するためのデータチェックテーブルを設け、

前記メイン調理名の入力と同時に前記サブ調理名が入力されたときに、該サブ調理名の入力を前記データチェックテーブルに基づいて判定し、適正でないと判定されたときにサブ調理名が入力エラーである旨の報知を実行することを特徴とするキッチンオーダーシステム。

【請求項 2】

メイン調理メニューの中から選択されたメイン調理名と、サブ調理メニューの中から選択されたサブ調理名とを組み合わせた調理商品データをキッチンに伝達し得るキッチンオーダーシステムにおいて、

前記メイン調理メニューの有する複数のメイン調理名のそれぞれと、前記サブ調理メニューの有する複数のサブ調理名のそれぞれとの組み合わせが適正であるか否かを判定するためのデータチェックテーブルを設け、

前記メイン調理名の入力されたときに、該メイン調理名に適正に対応するサブ調理名を前記データチェックテーブルから取り出し、該取り出されたサブ調理名のみを前記サブ調理メニューとして選択させるようにすることを特徴とするキッチンオーダーシステム。

【請求項 3】

前記メイン調理メニューと前記サブ調理メニューのそれぞれのデータは、調理商品データをキッチンに伝達するために商品名を入力するハンディターミナルに格納されていることを特徴とする請求項 1 または請求項 2 に記載のキッチンオー

ダーシステム。

【請求項 4】

前記メイン調理メニューと前記サブ調理メニューのそれぞれのデータは、外部データベースに格納され、調理商品データをキッチンに伝達するために商品名を入力するハンディターミナルから前記外部データベースに対して通信を行うことによって取得することを特徴とする請求項 1 または請求項 2 に記載のキッチンオーダーシステム。

【請求項 5】

前記メイン調理メニューと前記サブ調理メニューのそれぞれに対してキッチン伝達された頻度を統計的に収集するレポート作成部を付加して設けたことを特徴とする請求項 1 乃至請求項 4 のいずれかに記載のキッチンオーダーシステム。

【請求項 6】

前記レポート作成部は、前記ハンディターミナルまたは前記外部データベースに設けることを特徴とする請求項 5 に記載のキッチンオーダーシステム。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、キッチンオーダーシステムに関し、特に、メイン調理メニューの中から選択されたメイン調理名と、サブ調理メニューの中から選択されたサブ調理名とを組み合わせた調理商品データをキッチンに伝達し得るキッチンオーダーシステムに関する。

【0002】

【従来の技術】

一般に、ファミリーレストランやハンバーガーショップ等の飲食店においては調理の注文をハンディターミナルを使用してオペレータが受け、その注文内容を印字伝票の形態でキッチンのコックに伝達し、またはキッチンに設けられた表示器に注文内容を表示することによってコックに調理開始の指令を出し、注文内容を指令されたコックが調理を開始するようにしている（例えば、特許文献 1 に開示）。

【0003】**【特許文献1】**

特開平11-45300号公報（段落番号の0011～0013、図1）。

【0004】

また、オペレータが受ける注文内容は、メイン調理名と、これに付随するサブ調理名、例えばメイン調理名がハンバーガーであり、基本条件がトマト有り、レタス有り、マヨネーズ有りであった場合には、サブ調理メニューによる選択肢としては、トマト増量、トマト無し、レタス増量、レタス無し、マヨネーズ増量、マヨネーズ無し等々のように多くの顧客の好みに対応できるようにし、これらの注文内容は、オペレータが所持するハンディターミナルを用いて行われることが多い。

【0005】

ハンディターミナルには、複数のメイン調理名の一覧表示で形成されるメイン調理メニューの中から選択されたメイン調理名と、複数のサブ調理名の一覧表示で形成されるサブ調理メニューの中から選択されたサブ調理名とを組み合わせた調理商品データをキッチンに伝達する機能を実行する構成部材が設けられている（例えば、特許文献2に開示）。

【0006】**【特許文献2】**

特開平10-11194号公報（段落番号の0007、図1）

【0007】**【発明が解決しようとする課題】**

従来のキッチンオーダーのシステムは、オペレータが顧客から注文を受け、その内容をリアルタイムにキッチンのコックに伝達することができるので効率的な飲食店業務を遂行することができるものの、オペレータが顧客から注文を受ける際に、メイン調理名には組み合わせることができないサブ調理名が選択されてしまった場合にはキッチン側で実際に調理するコックに対して種々の混乱を生じさせてしまうという問題がある。

【0008】

この問題を、メイン調理メニューの中から選択されたメイン調理名がハンバーガーという商品の場合を例にして次に具体的に説明する。

【0009】

ハンバーガーという商品が、バンズ、パティ、トマト、レタス及びピクルスという5つの構成要素から成り立っているものとし、オペレータが顧客の注文に応じてハンバーガーを登録すると、キッチンにはハンバーガーと印字された伝票が出力され、またはキッチンに設置された表示器にハンバーガーという文字が表示される。

【0010】

コックはそれを見てハンバーガーの調理を開始し、その際にコックはハンバーガーという商品が前述の5つの構成要素で成り立っていることをマニュアル等で熟知しているために、直ちに調理に取り掛かることができる。

【0011】

これと同時的にコックにサブ調理名が伝達されるので、既に調理開始しているハンバーガーに対するサブ調理を行うことになる。このサブ調理は、例えば増量、削除、追加という3種の調理形態を有し、増量というのは、メイン調理名の構成要素の1つを増やすもので、例えば、トマトの量を増やし、削除というのは、標準では入っている構成要素を無くすもので、例えばトマト無しとし、追加というのは、メイン調理名の構成要素に無いものを付加するもので、例えば、マヨネーズを付加するものである。

【0012】

また、顧客の中にはマヨネーズが好きな人もおり、マヨネーズ入りのハンバーガーを注文してくるケースがあり、この場合、ハンバーガーを入力した後に、そのハンバーガーに対してサブ調理名としてマヨネーズ追加を登録する。こうすることにより、コックはマヨネーズ入りのハンバーガーを直ちに効率的に調理することが可能となる。

【0013】

しかし、もし顧客がマヨネーズ追加のハンバーガーを注文したにも拘わらず、

オペレータが誤ってサブ調理名としてマヨネーズ増量と入力してしまった場合には、ハンバーガーの構成要素には存在しないはずのマヨネーズが増量としてキッチンのコックに調理指示が送られるため、コックは混乱してしまう。つまりコックは、マヨネーズ入りのハンバーガーを調理すればよいのか、ハンバーガーが入力間違えなのか、マヨネーズ増量が入力間違えなのかのいずれであるかの判断がつかず、調理を開始することが出来なくなり、当該の入力を行ったオペレータに対して問い合わせをしたり、コックの自己判断で調理完了してしまった調理完成品が結果的に誤りとなってしまったりし、一連の業務効率が著しく低下してしまうという問題がある。

【0014】

そこで、本発明の目的は、オペレータがキッチン伝達用の商品名の入力中にサブ調理メニューとしてふさわしくない商品名を入力できないように、または誤入力であることを報知することによって、商品登録操作性の向上を図り、キッチン現場での混乱を未然に防ぐことができるキッチンオーダーシステムを提供することにある。

【0015】

【課題を解決するための手段】

前記課題を解決するために、本発明によるキッチンオーダーシステムは、次に記載するような特徴的な構成を採用している。

【0016】

(1) メイン調理メニューの中から選択されたメイン調理名と、サブ調理メニューの中から選択されたサブ調理名とを組み合わせた調理商品データをキッチンに伝達し得るキッチンオーダーシステムにおいて、

前記メイン調理メニューの有する複数のメイン調理名のそれぞれと、前記サブ調理メニューの有する複数のサブ調理名のそれぞれとの組み合わせが適正であるか否かを判定するためのデータチェックテーブルを設け、

前記メイン調理名の入力と同時に前記サブ調理名が入力されたときに、該サブ調理名の入力を前記データチェックテーブルに基づいて判定し、適正でないと判定されたときにサブ調理名が入力エラーである旨の報知を実行するキッチンオー

ダーシステム。

【0017】

(2) メイン調理メニューの中から選択されたメイン調理名と、サブ調理メニューの中から選択されたサブ調理名とを組み合わせた調理商品データをキッチンに伝達し得るキッチンオーダーシステムにおいて、

前記メイン調理メニューの有する複数のメイン調理名のそれぞれと、前記サブ調理メニューの有する複数のサブ調理名のそれぞれとの組み合わせが適正であるか否かを判定するためのデータチェックテーブルを設け、

前記メイン調理名の入力されたときに、該メイン調理名に適正に対応するサブ調理名を前記データチェックテーブルから取り出し、該取り出されたサブ調理名のみを前記サブ調理メニューとして選択させるようにするキッチンオーダーシステム。

【0018】

(3) 前記メイン調理メニューと前記サブ調理メニューのそれぞれのデータは、調理商品データをキッチンに伝達するために商品名を入力するハンディターミナルに格納されている上記(1)または(2)のキッチンオーダーシステム。

【0019】

(4) 前記メイン調理メニューと前記サブ調理メニューのそれぞれのデータは、外部データベースに格納され、調理商品データをキッチンに伝達するために商品名を入力するハンディターミナルから前記外部データベースに対して通信を行うことによって取得する上記(1)または(2)のキッチンオーダーシステム。

【0020】

(5) 前記メイン調理メニューと前記サブ調理メニューのそれぞれに対してキッチン伝達された頻度を統計的に収集するレポート作成部を付加して設けた上記(1)乃至(4)のいずれかのキッチンオーダーシステム。

【0021】

(6) 前記レポート作成部は、前記ハンディターミナルまたは前記外部データベースに設ける上記(5)のキッチンオーダーシステム。

【0022】

【発明の実施の形態】

以下、本発明の一実施の形態について図面を用いて詳細に説明する。先ず、キッチンオーダーのシステムの全体構成を図1を用いて説明する。POS主装置1は、飲食店の一連の業務を複合的に制御するもので、全体制御用のCPU2に、所定プログラムデータが固定的に格納されたROM3と、一連のデータ処理のために一時的にデータ読み書きを行うRAM4と、動作指令の入力や各種のデータ表示を行うための入力／表示部5が接続されている。また、POS主装置1のCPU2には通信部6が接続され、ハンディターミナル10とキッチン17のそれぞれに対するデータ送受を行う通信部6が接続されている。

【0023】

このような基本構成を有するキッチンオーダーのシステムには、メイン調理メニュー7とサブ調理メニュー8とチェックテーブル9が設けられ、これらがCPU2に接続されている。

【0024】

メイン調理メニュー7は、そのデータ格納内容が図2に概念的に示すように、メイン調理名、例えばハンバーガーとポテトフライ等々のメイン調理名が一括してデータ格納され、それぞれの商品番号と単価が格納されると共に、サブ調理メニューのチェックテーブルの番号が記載され、サブ調理なしの場合にはその旨の記載がされている。

【0025】

サブ調理メニュー8は、そのデータ格納内容が図3に概念的に示すように、サブ調理名、例えばトマト、レタス、マヨネーズ等々に関して増量、削除、追加という3種の調理形態を有して記載され、メイン調理メニュー7の有する複数のメイン調理名のそれぞれに対する全てのサブ調理名が記載されている。ここでいう増量、削除、追加は、前述の通り増量というのは、メイン調理名の構成要素の1つを増やすもので、削除というのは、標準では入っている構成要素を無くするもので、追加というのは、メイン調理名の構成要素に無いものを付加するものである。

【0026】

チェックテーブル 9 は、メイン調理メニュー 7 の有する複数のメイン調理名と、サブ調理メニュー 8 の有する複数のサブ調理名のそれぞれとの組み合わせが適正であるか否かを判定するためのデータチェックテーブルであって、例えば図 4 に概念的に示すように、サブ調理名の項目と、これに対応する入力可／不可フラグの状態が記載され、これらのテーブルは、1 つのメイン調理名に対して 1 つのチェックテーブルを有し、全てのメイン調理名の数だけ存在し、メイン調理名の例えばハンバーガーにおいては No. 15 というテーブルとなっている。

【0027】

以上のように構成される POS 主装置 1 の通信部 6 を介してデータを相互通信するハンディターミナル 10 は、オペレータが所持して顧客の注文調理品のメイン調理名とサブ調理名を入力するもので、その全体を複合的に制御するための制御部 11 が設けられている。

【0028】

制御部 11 には、メイン及びサブ調理名の入力を行うための入力キー 12 と、メイン調理メニューとサブ調理メニューを一覧表示するための表示部 13 と、POS 主装置 1 に対する相互のデータ通信を行なわせるための通信部 14 が接続されている。

【0029】

制御部 11 には、判定部 15 とエラー表示部 16 が接続され、判定部 15 にてメイン調理名の入力と同時的にサブ調理名が入力されたときに、サブ調理名の入力を POS 主装置 1 のチェックテーブル 9 の内容に基づいて判定し、適正でないと判定されたときにサブ調理名が入力エラーである旨の報知をエラー表示部 16 で実行させるように構成されている。

【0030】

以上のように構成されるハンディターミナル 10 からのデータを受けた POS 主装置 1 の通信部 6 を介してメイン調理名データとサブ調理名データが伝達されるキッチン 17 が設けられている。

【0031】

キッチン 17 には、POS 主装置 1 の通信部 6 に対して相互通信するための通

信部 18 と、ハンディターミナル 10 から出力されるメイン調理名とサブ調理名に基づく調理開始指令を表示する表示部 19 と、当該調理名を伝票形式で印字してコックに伝達するための印字部 20 が設けられている。

【0032】

従って、キッチンオーダー商品の入力管理の動作は、図 5 に示すフローチャートのように、先ず、ステップ S1 にてメイン調理名をメイン調理メニュー 7 に登録し、次のステップ S2 でメイン調理名に対応するサブ調理メニュー 8 の登録をし、次のステップ S3 で、メイン調理名に対するチェックテーブル 9 の設定有無を判定し、設定されている場合（Yes の場合）には次のステップ S4 に進み、設定されていない場合（No の場合）には終了とされる。

【0033】

ステップ S4 は、ハンディターミナル 10 にて入力済みのメイン調理名に対応するサブ調理メニューがチェックテーブル 9 内に存在するか否かが判定され、存在する場合（Yes の場合）にはステップ S5 に進んでハンディターミナル 10 にて入力されたサブ調理メニューが入力可であるか否かが判定される。

【0034】

ステップ S5 にて入力可と判定された場合（Yes の場合）には次のステップ S6 に進んでサブ調理名が登録され、一連動作が完了とされる。

【0035】

一方、ステップ S4 とステップ S5 のいずれかが No の場合には、ステップ S7 にてエラー表示、即ち、判定部 15 による判定に基づく報知がエラー表示部 16 によってなされ、オペレータに注意を喚起して一連動作が完了とされる。

【0036】

以上の具体例を挙げれば、メイン調理メニュー 7の中から選択されたハンバーガーというメイン調理名を登録し、サブ調理メニュー 8の中からハンバーガーに対応する、サブ調理メニュー 8の中のマヨネーズ増量を登録すると、このハンバーガーにはチェックテーブル 9の 15番（図 4 参照）が設定されているために、その内容がチェックされる。

【0037】

チェックテーブル 9 の 15 番内に設定されている、マヨネーズ増量は、入力不可とされているため、入力エラーとされマヨネーズ増量は登録不可とされる。

【0038】

別の例として、メイン調理メニュー 7 の中から選択されたハンバーガーというメイン調理名を登録し、サブ調理メニュー 8 の中からハンバーガーに対応する、サブ調理メニュー 8 の中のトマト削除を登録すると、このハンバーガーにはチェックテーブル 9 の 15 番（図 4 参照）が設定されているために、その内容がチェックされる。

【0039】

チェックテーブル 9 の 15 番内に設定されているトマト削除は、入力可とされているため、入力データが POS 主装置 1 に送信され、POS 主装置 1 からキッチン 17 に対して、メイン調理名がハンバーガーでサブ調理名がトマト削除である旨の伝達がなされ、表示部 19 と印字部 20 を用いてコックに調理指示がなされる。

【0040】

更に別の例として、メイン調理メニュー 7 の中から選択されたポテトフライというメイン調理名を登録し、サブ調理メニュー 8 の中からポテトフライに対応するベーコン追加を登録すると、このポテトフライにはチェックテーブル 9 に対する特定テーブルが設定されていないためベーコン追加が登録される。この例においては、ポテトフライに対してベーコン追加というサブ調理メニューが登録されてしまうが、ポテトフライに対して適切なサブ調理メニューチェックテーブルを設定しておくことにより、ベーコン追加というサブ調理名の登録を未然に防ぐことができる。

【0041】

なお、今まで説明した実施の形態は、メイン調理メニュー 7 の内容とサブ調理メニュー 8 の内容が全て表示され、組み合わせの可／不可に関わらず入力を行った後に適切組み合わせであるか不適切組み合わせであるかの報知をするものであるが、メイン調理名の入力されたときに、そのメイン調理名に適正に対応するサブ調理名をデータチェックテーブルから取り出し、取り出されたサブ調理名の

みをサブ調理メニューとして選択させるように構成するようにしてもよく、この場合には組み合わせ不可の調理名の入力そのものをできなくしているので入力操作の冗長性がなく効率的な登録を行うことができる。

【0042】

また、メイン調理メニュー7とサブ調理メニュー8のそれぞれのデータは、POS主装置1に設けられているが、調理商品データをキッチンに伝達するために商品名を入力するハンディターミナルにこれらのデータを格納するようにしてもよく、別の例としてこれらのデータを外部データベースに格納し、調理商品データをキッチンに伝達するために商品名を入力するハンディターミナルから前記外部データベースに対して通信を行うことによって取得するようにしてもよい。

【0043】

更に、メイン調理メニューとサブ調理メニューのそれぞれに対してキッチン伝達された頻度を統計的に収集するレポート作成部をPOS主装置1に付加して設けたり、当該のレポート作成部を、ハンディターミナル10または外部データベースに設けるようにしてもよいことは勿論である。

【0044】

【発明の効果】

以上の説明で明らかなように、本発明によるキッチンオーダーシステムは、誤ったサブ調理メニューの登録を未然に防ぐことにより、オペレータの登録作業の効率を下げることなく、また、誤ったサブ調理メニュー情報がキッチンに送られないようになるため、キッチンでの混乱・作業効率低下がなくなり、各種レポート集計に関しても、誤ったサブ調理メニュー登録による集計がなくなるため、正確なレポートを取ることが可能となる。

【0045】

従って、本発明によれば、オペレータがキッチン伝達用の商品名の入力中にサブ調理メニューとしてふさわしくない商品名を入力できないように、または誤入力であることを報知することによって、商品登録操作性の向上を図り、キッチン現場での混乱を未然に防ぐことができるキッチンオーダーシステムを提供することができる。

【図面の簡単な説明】**【図 1】**

本発明の一実施の形態におけるキッチンオーダー商品の入力管理装置を採用したキッチンオーダーシステムの全体構成を示すブロック回路図である。

【図 2】

図 1 中に示されるメイン調理メニューの格納データ内容を概念的に示す図である。

【図 3】

図 1 中に示されるサブ調理メニューの格納データ内容を概念的に示す図である。

【図 4】

図 1 中に示されるチェックテーブルの格納データ内容を概念的に示す図である。

【図 5】

本発明の一実施の形態によるキッチンオーダーシステムの要部動作を説明するためのフローチャートである。

【符号の説明】

- 1 POS 主装置
- 2 CPU
- 3 ROM
- 4 RAM
- 5 入力／表示部
- 6、14、18 通信部
- 7 メイン調理メニュー
- 8 サブ調理メニュー
- 9 チェックテーブル
- 10 ハンディターミナル
- 11 制御部
- 12 入力キー

1 3、1 9 表示部

1 5 判定部

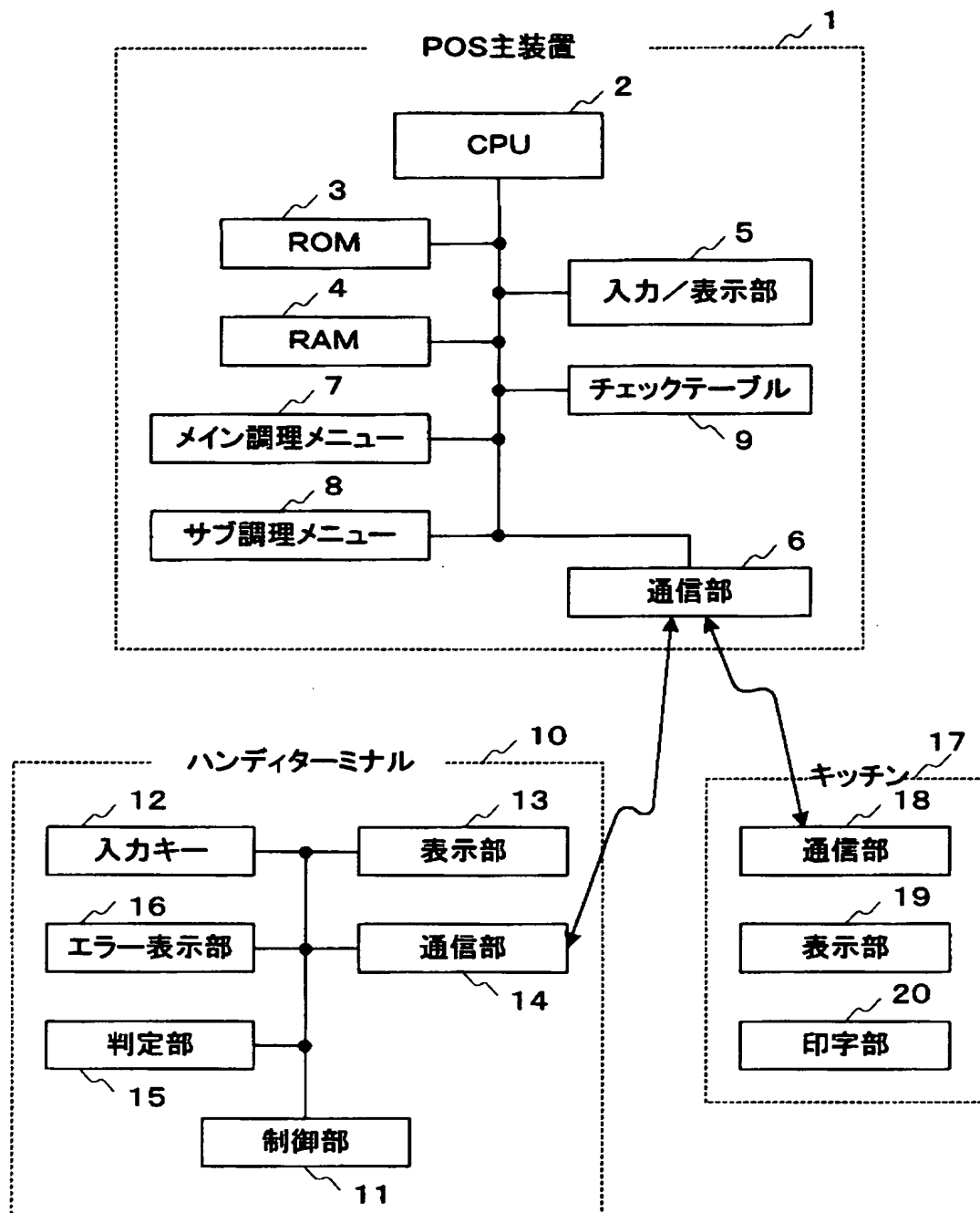
1 6 エラー表示部

1 7 キッチン

2 0 印字部

【書類名】 図面

【図 1】



【図 2】

メイン調理メニューデータ

7

	ハンバーガー	ポテトフライ
商品番号	100001	100010
単価	120円	80円
:	:	:
サブ調理メニューの チェックテーブル	15番	設定なし

【図 3】

サブ調理メニューデータ

サブメニュー	8
トマト削除	
トマト増量	
トマト追加	
レタス削除	
レタス増量	
レタス追加	
マヨネーズ削除	
マヨネーズ増量	
マヨネーズ追加	
ベーコン削除	
ベーコン増量	
ベーコン追加	
⋮	
⋮	
からし削除	
からし増量	
からし追加	

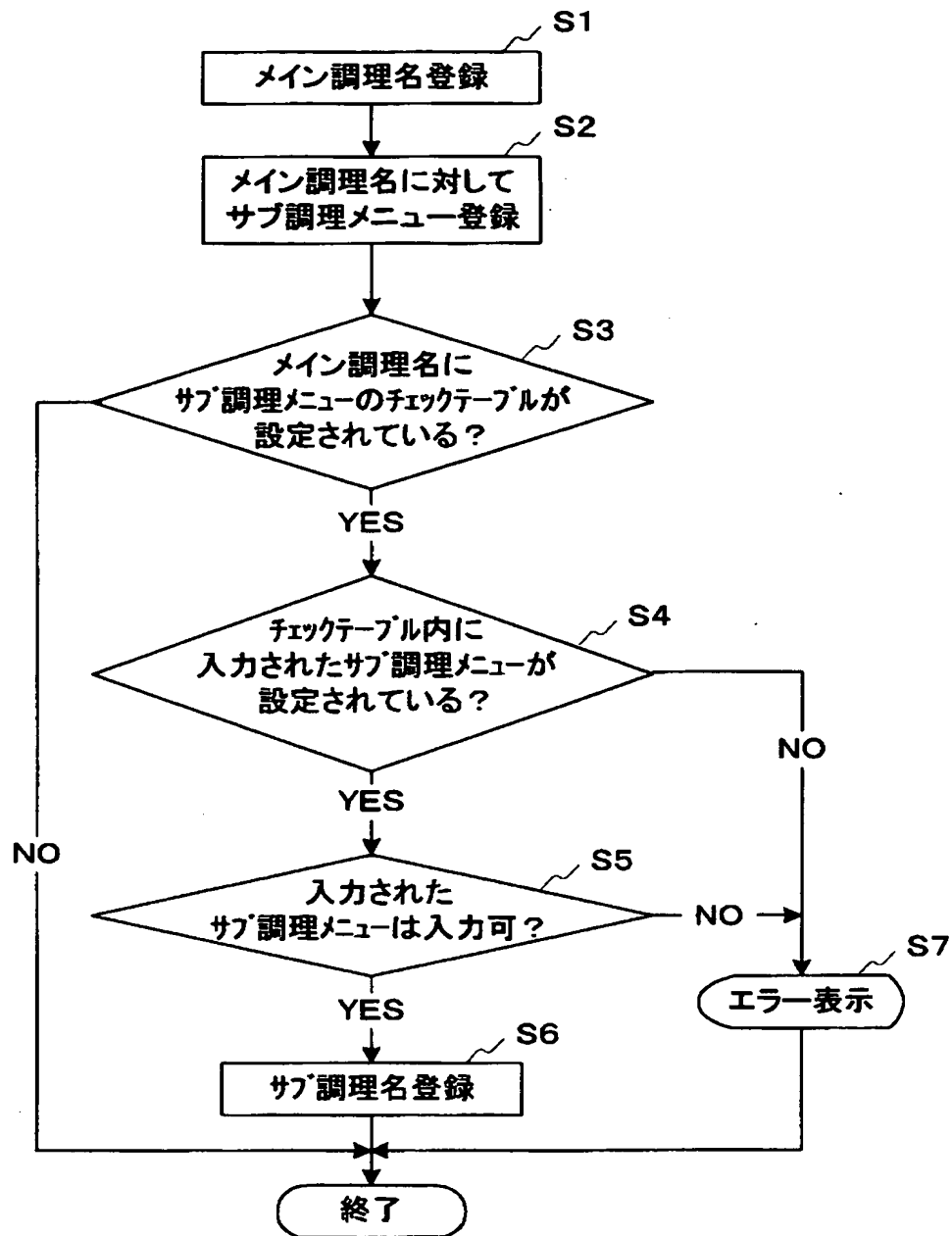
【図 4】

サブ調理メニューのチェックテーブル(No. 15)

サブ調理名	入力可/不可フラグ
トマト削除	可
トマト増量	可
トマト追加	不可
レタス削除	不可
レタス増量	不可
レタス追加	可
マヨネーズ削除	不可
マヨネーズ増量	不可
マヨネーズ追加	可
:	:
:	:
:	:

9

【図 5】



【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 オペレーターがキッチン伝達用の商品名の入力中にサブ調理メニューとしてふさわしくない商品名を入力できないように、または誤入力であることを報知することによって、商品登録操作性の向上を図り、キッチン現場での混乱を未然に防ぐことができるキッチンオーダーシステムを提供する。

【解決手段】 POS主装置1には、CPU2、ROM3、RAM4、入力／表示部5が接続されている。また、CPU2には通信部6が接続され、ハンディターミナル10とキッチン17のそれぞれに対するデータ送受を行う。メイン調理メニュー7は、メイン調理名が一括してデータ格納される。サブ調理メニュー8は、サブ調理名に関して増量、削除、追加という3種の調理形態を有して記載されている。チェックテーブル9は、メイン調理メニュー7の有する複数のメイン調理名と、サブ調理メニュー8の有する複数のサブ調理名のそれぞれとの組み合わせが適正であるか否かを判定するためのデータチェックテーブルである。

【選択図】 図1

特願 2002-323565

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号

[000227205]

- | | |
|----------|----------------------|
| 1. 変更年月日 | 2001年 6月 4日 |
| [変更理由] | 名称変更 |
| 住 所 | 神奈川県川崎市高津区北見方2丁目6番1号 |
| 氏 名 | エヌイーシーインフロンティア株式会社 |
| | |
| 2. 変更年月日 | 2003年 7月30日 |
| [変更理由] | 名称変更 |
| 住 所 | 神奈川県川崎市高津区北見方2丁目6番1号 |
| 氏 名 | NECインフロンティア株式会社 |